



Alles Öko in Nußdorf:
Mehrweg statt Einweg
auch bei Wein

DIE PIWI-PIONIERE

Biowinzer Klaus Rummel zeigt mit neuen Rebsorten, dass Öko echter Fortschritt ist

— “Ein Bio-Weinberg muss einem förmlich ins Auge fallen”, ist Klaus Rummel überzeugt. Während bei vielen konventionell wirtschaftenden Winzern im Weinberg noch immer weitgehend Rebenmonokultur herrscht, stehen bei Rummel Ringelblumen, Buchweizen, Lupinen, Erbsen, Sonnenblumen, Bienenfreund, Wicken und verschiedene Kleearten zwischen den Rebzeilen. Die vielfältige Bepflanzung lockert das Bodengefüge, bringt Nährstoffe in den Boden, lockt Insekten und andere Tiere an und wird so zur

Grundlage für ein komplexes Ökosystem. Denn Rummel ist sich sicher: “Der beste, viestaltigste Wein wächst nur dort, wo es eine Kombination aus einem intakten, lebendigen Boden und einer vielfältigen Begrünung gibt.”

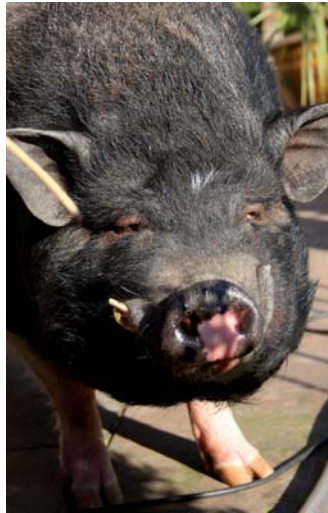
“1er”, “5er” und “17er”

Zusammen mit seiner Frau Susanne betreibt Klaus Rummel

das gleichnamige Öko-Weingut im pfälzischen Nußdorf. Nachdem er sich bereits in seiner Meisterarbeit Mitte der 1980er Jahre mit der Ökologie im Weinbau beschäftigt hatte, begann er 1987 damit, zunächst einen Teil seiner Rebflächen ökologisch zu bewirtschaften – aus “Forscherdrang”, wie er sich erinnert. “Da gab es ein regelrechtes Sperrfeuer aus dem Dorf”, lacht Rummel heute, “und auch mein Vater hat wahrlich nicht jubiliert.” Gleich zu Beginn hatte er damals massive Probleme mit Pilzkrankheiten, dem

echten und dem falschen Mehltau, denen Biowinzer meist mit Kupferpräparaten zu Leibe rücken.

Weil die Rummels aber überzeugt sind, dass die beste Methode des Pflanzenschutzes im Weinbau die ist, bei der keine Mittelchen gebraucht werden, begannen sie ebenfalls schon 1987 mit dem Anbau so genannter PIWIs - neue, pilzwiderstandsfähige Rebzüchtungen, die mit minimalem Pflanzenschutz auskommen. Mittlerweile stehen neben den traditionellen Rebsorten wie Riesling, Weißem Burgun-



der, Gewürztraminer und Spätburgunder auf 45 Prozent ihrer zwölf Hektar Anbaufläche Sorten wie Regent, Pinotin und Stauer. Dazu kommen Sorten, die die langwierige "Sortenanbaueignungsprüfung", so heißt es im schönsten Bürokratendeutsch, des Bundessortenamtes noch nicht durchlaufen haben und die deshalb von den Rummels einfach nach ihren Züchtungsnummern "1er", "5er" und "17er" genannt werden.

Mit dem Kopf durch die Wand

Zuviel Bürokratie im Weinbau ist dem streitbaren Winzer ein Graus, weshalb er sich 1990 mit den Behörden anlegte, als er ohne Genehmigung eine zweite Anlage der sich damals noch im Versuchsstadium befindlichen Sorte Regent anpflanzte. "Das war illegal, aber ich wollte mit dem Kopf durch die Wand", erklärt Rummel und erinnert daran, dass im 16. Jahrhundert Nußdorf eines der Zentren der Bauernkriege war: "Vielleicht steckt etwas von diesem Geist noch immer in mir." Mittlerweile hat er seinen Frieden mit den Behörden gemacht und beim Agrarausschuss des Landtags erreicht, dass von neuen Sorten nicht mehr nur 1.500 Stöcke, sondern ein ganzer Hektar angebaut

werden darf. Und für ihr Engagement mit den PIWIs wurden Klaus und Susanne Rummel 2005 als erstes Weingut überhaupt mit dem Förderpreis Ökologischer Landbau des Bundesministeriums für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft ausgezeichnet.

Die neuen Sorten sind für Rummel aber auch ein unternehmerisches Risiko: "Ich habe ja für die Weine keine Abnahmegarantie und muss den Kunden immer wieder erklären, was dahinter steckt." Bei seinem "1er", der seit kurzem beim Bundessortenamt unter der offiziellen Bezeichnung "Cabernet Blanc" eingetragen ist, war sich Rummel von Anfang an sicher, dass es gut gehen wird: "Ich habe mir die Stöcke angeguckt, die Trauben probiert und die haben nicht nur gut, sondern richtig spannend geschmeckt, da hat alles gepasst." Der Wein erinnert mit seiner Stachelbeerfrucht, Noten von frischem, grünem Gras und seiner knackigen Säure an den derzeitigen Shooting Star Sauvignon Blanc – und ist immer sehr schnell ausverkauft.

Jens Wagner.

Fotos: Daniel Obradovic

• **Weingut Klaus und Susanne Rummel, Geißelgasse 36, 76829 Landau-Nußdorf, 06341 61972, Besuch nach Vereinbarung, rummel-biowein.de**

Lebens-Entfaltung

Praxis Ulrike Stein

- Ganzheitlich-energetisches Heilen
- Hatha Yoga
- Körper- und Atemarbeit
- Gesundheits- und Ernährungsberatung

Luisenstr. 3
69469 Weinheim
06201 61241 oder 507682



GoDelta Gastro-Guide

powered by **espresso**



Essen & Trinken online!

Über 1.300 Adressen online – von der Pfalz bis zum Odenwald, von Karlsruhe bis Kaiserslautern auf godelta.de und auf rheinpfalz.de

Haus der Nachhaltigkeit
Pfalz

Biosphäre
Pfalz

1. Biosphären-Weinkost 12. April, 16 - 21 Uhr

Eichen-Exkursion mit Wildimbiss, Vorführung Küferei, Verkostung von Bio-Weinen aus Barriquefässern mit Sommelier Markus Burkhardt (Hotel Central, Frankenthal), Spezialitäten aus dem Biosphärenreservat, Trio Tango Palatino, Kunstausstellung.

Kosten: 35 Euro p. P. / Voranmeldung: 0 63 06 / 92 10 - 130; hdn@wald-rip.de

In Zusammenarbeit mit dem Biosphärenreservat Pfälzerwald-Nordvogesen

Wein, Sekt und Traubensaft aus ökologischem Anbau



Förderpreis Naturschutzhöfe
Naturerschutzhof 2006

Weingut Ludwig Seiler
Modenbachstr. 3 · 76835 Weyher
Telefon 0 63 23 - 42 19
www.weingut-seiler.de

WEINGUT GEORG SIBEN ERBEN

Weine

Sekte

Brände

aus ökologischem Anbau

D-67146
DEIDESHEIM

Weinstraße 21 | Tel. 06326/989363 | Fax 989365
Geöffnet von Mo. - Sa. (8.00–12.00 & 14.00–18.00)